










Menus de la ville de La Celle

SEMAINE 1- Du 4 au 10 octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches	Salade iceberg	Potage crecy	Tartine de tapenade 	Céleri BIO à la rémoulade 
	Emincé de porc à la moutarde <i>Emincé de dinde à la moutarde</i>	Sauce carbonara de volaille	Sauté de bœuf charolais sauce aux olives 	Omelette 	Poisson pané et citron 
	Haricots beurre persillés 	Penne BIO semi complètes 	Semoule BIO 	Petits pois carottes	Epinards BIO à la béchamel 
	***	Mimolette	Fromage frais sucré	***	***
Fruit frais	***	***	Fruit frais	Beignet aux pommes	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



Menus de la ville de La Celle

Semaine 2- Du 11 au 17 octobre- L'odyssée du goût



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Cœurs de palmier et betteraves	Salade de riz de Camargue IGP (mimolette et pesto)	Carottes râpées BIO	Panais rémoulade aux pommes	Tomates BIO à la vinaigrette
	Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen	Steak haché de bœuf charolais sauce provençale	Fondant au fromage	Rôti de veau au jus	Colin d'Alaska crème aux herbes
	Pommes noisettes	Haricots verts BIO persillés	Chou fleur pommes de terre et épices	Purée façon truffade (cantal AOP)	Carottes et coquillettes
	Saint Nectaire AOP	***	***	***	***
***	Fruit frais BIO	Banane et crème fouettée	Mousse au chocolat au lait	Cake aux châtaignes du Chef	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef












Menus de la ville de La Celle

SEMAINE 3- Du 18 au 24 octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Potage de légumes	Salade d'endives et bleu	Pizza au fromage	Salade d'automne (salade verte, pommes, noix, croustons)	Mâche et betteraves
	Emincé de poulet LR au curry 	Potimontier (parmentier de poisson au potiron) 	Rôti de bœuf au jus	Jambon blanc <i>Jambon de dinde</i>	Sauce aux pois cassés et légumes 
	Riz créole BIO 	***	Gratin de chou fleurs 	Purée de pommes de terre BIO 	Pâtes BIO 
	***	***	***	Fraidou	***
	Fruit frais BIO 	Flibustier	Fruit frais BIO 	***	Flan caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de La Celle

SEMAINE 4- Du 25 au 31 octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade mexicaine	Potage de potiron	Salade iceberg et maïs	Pâté de volaille et cornichons	Carottes bâtonnets sauce crème ciboulette
	Rôti de dinde aux oignons	Omelette  	Boulettes de mouton sauce tomate	Sauce saumon	Sauté de bœuf charolais sauce cantadou, agrumes et potiron 
	Blé BIO 	Frites au four	Boulgour BIO 	Coquillettes BIO 	Purée de courge butternut BIO 
	***	***	Saint Paulin	***	***
	Fruit frais BIO 	Fruit frais	***	Fruit frais	Cake chocolat épices du Chef 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE